

# Rucola-Tomaten-Salat mit Baguette

Ein preiswertes und leckeres Rezept: Der Rucola-Tomaten-Salat mit Baguette macht immer eine gute Figur.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Rucola</a>
8 Stk.	Cocktailtomaten
1 EL	Olivenöl
	Balsamico-Essig
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
50 g	Hartkäse (fettarm max 25% F.i.T.)
200 g	Vollkornbaguette
1 Stk.	<a href="#">Knoblauch</a>

## Zubereitung

1. Für den **Rucola-Tomaten-Salat mit Baguette** den Backofen auf 180°C vorheizen. Baguette in Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Mit der Schnittfläche die Baguette Scheiben einreiben. Im Ofen 10 Minuten rösten lassen.
2. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen und halbieren und zusammen mit dem Rucola auf Tellern anrichten. Aus Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und diese über den Rucola mit den Tomaten gießen. Schnittkäse über den Salat hobeln und zusammen mit dem Baguette servieren.

## Tipp

Der Rucola-Tomaen-Salat mit Baguette schmeckt auch als Beilage zu Gegrilltem und

Kurzgebratenem.